



Weber Wok™



⚠Dangers & ⚠Warnings

⚠DANGER: Do not fill the Weber Wok™ with oil and use as a deep fryer. Oil can catch on fire and cause serious bodily injury or damage to property.

⚠WARNING: Remove the Weber Wok™ from the heat when not in use. Use barbecue mitts when moving the Wok pan.

⚠WARNING: The Weber Wok™ will be HOT, place the Weber Wok™ on a non-combustible surface. Never place the Weber Wok™ on a glass table.

⚠WARNING: Make sure Weber Wok™ is set completely on the grill straps.

⚠WARNING: If you are using the Weber Wok™ and it begins to rain, cover the Weber Wok™ with the barbecue lid. Water will spatter if it gets into the Weber Wok™ and contacts hot cooking oil.

⚠Dangers & ⚠Avertissements

⚠DANGER: Ne pas remplir le Weber Wok™ d'huile, ni l'utiliser comme friteuse. L'huile peut prendre feu et causer de graves blessures corporelles.

⚠AVERTISSEMENT: Retirer le Weber Wok™ du feu lorsqu'il n'est pas utilisé. Porter des mitaines de barbecue au moment de déplacer le Weber Wok™.

⚠AVERTISSEMENT: Le Weber Wok™ sera CHAUD, poser le Weber Wok™ sur une surface non combustible. Ne jamais poser le Weber Wok™ sur une table en verre.

⚠AVERTISSEMENT: S'assurer d'installer le Weber Wok™ complètement sur les supports de grille du barbecue.

⚠AVERTISSEMENT: S'il commence à pleuvoir pendant que le Weber Wok™ est utilisé, couvrir le Weber Wok™ avec le couvercle du barbecue. Il y a risque d'éclaboussures, si de l'eau pénètre dans le Weber Wok™ et entre en contact avec de l'huile de cuisson chaude.

⚠Peligros y ⚠Advertencias

⚠PELIGRO: No llene el Weber Wok™ con aceite ni lo utilice como una freidora profunda. El aceite se puede quemar y provocar severas lesiones personales.

⚠ADVERTENCIA: Retire el Weber Wok™ del fuego cuando no lo utilice. Utilice guantes para asador cuando mueva la sartén Weber Wok™.

⚠ADVERTENCIA: El Weber Wok™ estará CALIENTE, coloque el Weber Wok™ en una superficie no combustible. Nunca coloque el Weber Wok™ en una mesa de vidrio.

⚠ADVERTENCIA: Asegúrese de que el Weber Wok™ esté completamente colocado en las correas de la parrilla.

⚠ADVERTENCIA: Si está utilizando el Weber Wok™ y comienza a llover, cúbralo con la tapa del asador. El agua salpicará si entra en el Weber Wok™ y hace contacto con el aceite de cocina.

Assembly

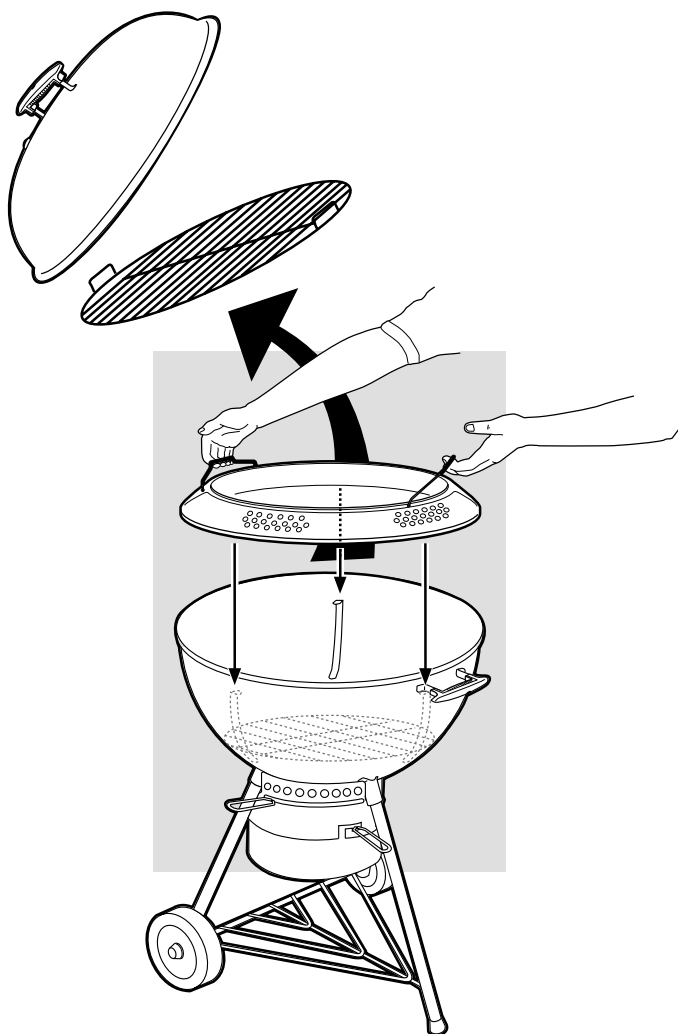
- Remove lid and cooking grate from grill. After charcoal briquettes are ready for cooking, place Weber Wok™ over cooking grate brackets.

Montage

- Retirer le couvercle et la grille de cuisson du barbecue. Une fois les briquettes de charbon prêtes pour la cuisson, installer le Weber Wok™ sur les supports de grille de cuisson.

Armado

- Retire la tapa y la parrilla de cocción de la parrilla. Después de que los ladrillos de carbón estén listos para cocinar, coloque el Weber Wok™ sobre los soportes de la parrilla de cocción.



Cooking Tips

- Refer to your owners guide for safe and proper ignition of charcoal briquettes.
- 18 1/2" (47cm) kettle use 48 to 54 briquettes.
- 22 1/2" (57cm) kettle use 60 to 65 briquettes.
- Stack the briquettes in a pyramid shape on the charcoal grate.
- The bottom of the Weber Wok™ should touch the top of the pyramid of briquettes.
- Remove the Weber Wok™ when lighting the briquettes.
- Replace the Weber Wok™ when the coals are ready for cooking.

Conseils de Cuisson

- Se reporter au guide du propriétaire pour allumer correctement et en toute sécurité les briquettes de charbon.
- Une marmite de 18 1/2 po (47cm) a besoin de 48 à 54 briquettes
- Une marmite 22 1/2 po (57cm) a besoin de 60 à 65 briquettes.
- Empiler les briquettes en pyramide sur la grille.
- Le fond du Weber Wok™ devrait toucher la pointe de la pyramide de briquettes.
- Retirer le Weber Wok™ au moment d'allumer les briquettes.
- Replacer le Weber Wok™ lorsque le charbon est prêt pour la cuisson.

Sugerencias de Cocina

- Consulte su guía del propietario para obtener instrucciones sobre el encendido seguro y apropiado de los ladrillos de carbón.
- Olla de 18 1/2" (47cm) utilice de 48 a 54 ladrillos.
- Olla de 22 1/2" (57cm) utilice de 60 a 65 ladrillos.
- Apile los ladrillos en forma de pirámide en la parrilla de carbón.
- La base del Weber Wok™ debe estar en contacto con la parte superior de la pirámide de ladrillos.
- Retire el Weber Wok™ cuando estén encendidos los ladrillos.
- Vuelva a colocar el Weber Wok™ cuando los ladrillos estén listos para cocinar.

Cleaning and Care Instructions

- To clean your stainless steel Weber Wok™, wash with hot soapy water. Rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

English

Instructions de Nettoyage et D'entretien

- Pour nettoyer le Weber Wok™ en acier inoxydable, le laver à l'eau chaude savonneuse. Le rincer à l'eau chaude claire.
- Ne pas le laisser dans le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.

Canadien française

Instrucciones de Limpieza y Cuidado

- Para limpiar el Weber Wok™ de acero inoxidable, lávelo con agua jabonosa caliente. Enjuague con agua limpia caliente.
- No lo deje en el asador cuando no esté en uso.

Español

Sweet-and-Sour Pork

For the sauce:

- 1/2 cup pineapple juice
- 1/2 cup mild chili sauce
- 1/3 cup cider vinegar
- 2 tablespoons brown sugar
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 pork tenderloin (about 1 pound),
cut into 3/4-inch chunks
- 2 tablespoons peanut oil
- 2 teaspoons minced garlic
- 2 teaspoons minced ginger
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- 2 red/green bell peppers cut into
3/4-inch pieces
- 1 small yellow onion, halved and thinly sliced

To prepare the sauce:

In a small saucepan whisk together the sauce ingredients. Bring the sauce to boil over high heat, whisking frequently. Lower the heat to a simmer and cook the sauce until it has thickened to a syrupy consistency, about 10 minutes.

Heat the wok over high heat. Add the oil. When the oil is smoking hot, add the garlic and ginger. Stir-fry for 10 seconds. Add the pork to the wok. Season the pork with the salt and pepper. Brown the pork on all sides, 2 to 3 minutes, stirring occasionally. Add the peppers, onion, and sauce. Stir to combine. Cook the pork and vegetables in the simmering sauce until the pork is thoroughly cooked and the sauce is clinging to the pork, about 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

Porc aigre-Doux

Sauce:

- 1/2 tasse de jus d'ananas
- 1/2 tasse de sauce chili douce
- 1/3 tasse de vinaigre de cidre
- 2 cuillers à table de cassonade
- 1 cuiller à table de sauce soja
- 1 cuiller à table d'amidon de maïs
- 1 filet de porc (environ 1 livre), coupés en
morceaux de 3/4 pouces
- 2 cuillers à table d'huile d'arachide
- 2 cuillers à thé d'ail haché finement
- 2 cuillers à thé de gingembre haché finement
- 1/2 cuiller à thé de sel casher
- 1/2 cuiller à thé de poivre noir fraîchement
moulu
- 2 poivrons doux rouge et vert coupés en
morceaux de 3/4 pouces
- 1 petit oignon jaune, coupé en deux et
tranché finement

Préparation de la sauce :

Dans un petit poêlon, fouettez ensemble les ingrédients de la sauce. À feu vif, amener la sauce à ébullition en fouettant fréquemment. Réduire le feu et laisser mijoter la sauce jusqu'à épaississement et consistance sirupeuse, environ 10 minutes.

Chauffer le wok à feu vif. Ajouter de l'huile. Lorsque l'huile est fumante, ajouter l'ail et le gingembre. Faire sauter pendant 10 secondes. Ajouter le porc. Saler et poivrer. Dorer le porc de tous les côtés, 2 à 3 minutes, en brassant de temps à autre. Ajouter les poivrons doux, l'oignon et la sauce. Mélanger et cuire le porc et les légumes dans la sauce qui mijote, jusqu'à ce que le porc soit bien cuit et que la sauce adhère au porc, environ 5 minutes. Servir chaud.

4 portions.

Cerdo Agridulce

Para la Salsa:

- 1/2 de taza de jugo de piña
- 1/2 de taza de salsa de chile suave
- 1/3 de taza de vinagre de cidra
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de salsa soya
- 1 cucharada de maicena
- 1 filete de cerdo (aproximadamente de 1
libra), córtelo en trozos de 3/4 de pulgada
- 2 cucharadas de aceite de maní
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharaditas de jengibre picado
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida fresca
- 2 chiles pimientos rojos o verdes cortados en
pedazos de 3/4 de pulgada
- 1 cebolla amarilla pequeña, partida por la
mitad y rodajeadá finamente

Para preparar la salsa:

En una sartén pequeña mezcle juntos todos los ingredientes de la salsa. Deje hervir la salsa a fuego alto, mezclando con frecuencia. Baje a fuego lento y cocine la salsa hasta que se haya espesado con una consistencia de jarabe, durante aproximadamente 10 minutos.

Caliente el wok a fuego alto. Agregue el aceite. Cuando el aceite esté caliente y humeante, agregue el ajo y el jengibre. Fríalo sin dejar de mover por 10 segundos. Añada el cerdo al wok. Sazone el cerdo con sal y pimienta. Dore el cerdo de todos lados, de 2 a 3 minutos, moviéndolo ocasionalmente. Agregue los chiles pimientos, la cebolla y la salsa. Mueva para combinar. Cocine durante aproximadamente 5 minutos a fuego lento el cerdo y los vegetales en la salsa hasta que el cerdo se cocine por completo y hasta que la salsa se ligue a éste. Sirvalo caliente.

Rinde 4 porciones.

Szechwan Beef

- 1 flank steak, about 1 pound
- 1 tablespoon hot chili oil
- 2 teaspoons cornstarch
- 1 tablespoon peanut oil
- 1/4 cup finely chopped scallions (white and green parts)
- 2 teaspoons minced ginger
- 2 cups bean sprouts
- 1 tablespoon black bean sauce with garlic

Cut the flank steak across the grain into strips, 1/4 inch thick and 3 to 4 inches long. In a medium bowl, combine the flank steak, chili oil, and cornstarch. Toss to evenly distribute the ingredients. Heat the wok over high heat. Add the peanut oil. When the oil is smoking hot, add the scallions and ginger. Stir-fry for about 10 seconds. Add the flank steak and stir-fry until the steak has lost most of its red color on the surface, 1 to 2 minutes. Add the bean sprouts and black bean sauce and stir-fry for another minute. Serve warm.

Makes 4 servings.

Bœuf Séchouanais

- 1 bifteck de flanc, environ 1 livre
- 1 cuiller à table d'huile pimentée
- 2 cuillers à thé d'amidon de maïs
- 1 cuiller à table d'huile d'arachide
- 1/4 tasse d'oignons verts hachés finement (parties blanches et vertes)
- 2 cuillers à thé de gingembre moulu
- 2 tasses de germes de soja
- 1 cuiller à table de sauce de haricots noirs à l'ail

Couper le bifteck de flanc contre le grain en lanières d'un 1/4 de pouce d'épaisseur et de 3 à 4 pouces de longueur. Dans un bol moyen, mélanger le bifteck de flanc, l'huile pimentée et l'amidon de maïs. Touiller pour distribuer également les ingrédients. Chauffer le wok à feu vif. Ajouter l'huile d'arachide. Lorsque l'huile est fumante, ajouter les oignons verts et le gingembre et faire sauter environ 10 secondes. Ajouter le bifteck de flanc, le faire sauter jusqu'à ce qu'il ne soit presque plus rouge en surface, 1 à 2 minutes. Ajouter les germes de soja et la sauce de haricots noirs, faire sauter pendant une minute. Servir chaud.

4 portions.

Carne Szechwan

- 1 filete de falda, aproximadamente de 1 libra
- 1 cucharada de aceite de chile fuerte
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 cucharada de aceite de maní
- 1/4 taza de cebollines finamente picados (parte blanca y verde)
- 2 cucharaditas de jengibre picado
- 2 tazas de retoños de frijol
- 1 cucharada de salsa de frijol negro con ajo

Corte el filete de falda siguiendo la fibra en tiras de 1/4 de pulgada de grosor y de 3 a 4 pulgadas de largo. En un tazón mediano mezcle los filetes de falda, el aceite de chile y la maicena. Agite para distribuir los ingredientes de manera uniforme. Caliente el wok a fuego alto. Agregue el aceite de maní. Cuando el aceite esté caliente y humeante, agregue los cebollines y el jengibre. Fríalo sin dejar de mover por aproximadamente 10 segundos. Agregue el filete de falda y fríalo sin dejar de mover hasta que el filete haya perdido su color rojo en la superficie, de 1 a 2 minutos. Agregue los retoños de frijol y la salsa de frijol negro y fríalo sin dejar de mover durante un minuto más. Sírvalo caliente.

Rinde 4 porciones.

Thai Fried Rice

- 2 tablespoons peanut oil
- 1/3 cup finely chopped yellow onion
- 2 to 3 teaspoons minced jalapeno chile peppers (without seeds)
- 2 teaspoons minced garlic
- 2 large eggs, lightly beaten.
- 3 cups fully cooked short-grain white rice
- 1/4 cup thinly sliced scallions (white and light green parts)
- 2 teaspoons fish sauce (or soy sauce)
- 1 teaspoon freshly squeezed lime juice
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

Heat the wok over high heat. Add the oil. When the oil is smoking hot, add the onions, chile peppers, and garlic. Stir-fry until the garlic begins to brown, about 10 seconds. Add the eggs and do not touch them for 10 seconds, then break them apart into small pieces. Add the remaining ingredients and stir-fry until everything is warm and combined, 2 to 3 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

Riz Frit à la Thaïlandaise

- 2 cuillers à table d'huile d'arachide
- 1/3 tasse d'oignon jaune haché finement
- 2 to 3 cuillers à table de piments jalapeño tranchés (sans graines)
- 2 cuillers à thé d'ail haché finement
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 3 tasses de riz blanc rond bien cuit
- 1/4 tasse d'oignons verts tranchés finement (parties blanches et vertes)
- 2 cuillers à thé de sauce de poisson (ou sauce soja)
- 1 cuiller à thé de jus de lime fraîchement pressé
- 1/4 cuiller à thé de sel casher
- 1/4 cuiller à poivre noir, fraîchement moulu

Chauffer le wok à feu vif. Ajouter l'huile. Lorsque l'huile est fumante, ajouter les oignons, les piments jalapeños et l'ail. Faire sauter jusqu'à ce que l'ail commence à dorer, environ 10 secondes. Ajouter les œufs et les laisser prendre pendant 10 secondes, les couper ensuite en petits morceaux. Ajouter le reste des ingrédients et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient réchauffés et bien mélangés, 2 à 3 minutes. Servir chaud.

4 portions.

Arroz Frito Tailandés

- 2 cucharadas de aceite de maní
- 1/3 de taza de cebolla amarilla finamente picada
- 2 a 3 cucharaditas de chiles jalapeños picados (sin semillas)
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos.
- 3 tazas de arroz blanco de grano pequeño cocido
- 1/4 taza de cebollines finamente picados (parte blanca y verde)
- 2 cucharaditas de salsa para mariscos (o salsa soja)
- 1 cucharadita de jugo de lima recién exprimido
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida fresca

Caliente el wok a fuego alto. Agregue el aceite. Cuando el aceite esté caliente y humeante, agregue las cebollas, el chile y el ajo. Fría sin dejar de mover hasta que el ajo se comience a dorar, aproximadamente 10 segundos. Agregue los huevos y no los mueva durante 10 segundos, luego divídalo en pequeños pedazos. Agregue los ingredientes restantes y fría sin dejar de mover hasta que todo esté caliente y ligado, de 2 a 3 minutos. Sirvalo caliente.

Rinde 4 porciones.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this **Weber Wok™**, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 1 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

This warranty is applicable in the USA and Canada.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit le refroidisseur **Weber Wok™**, contre tout vice de matériaux et de fabrication à compter de sa date d'achat par L'ACQUÉREUR INITIAL, lorsque l'appareil fait l'objet d'une installation et d'un fonctionnement conformes aux instructions d'accompagnement écrites, en l'occurrence : 1 an lorsque le montage et l'utilisation sont effectués conformément aux consignes imprimées accompagnantes.

Weber peut cependant exiger de l'acquéreur une preuve d'achat en bonne et due forme. CE DERNIER DOIT PAR CONSÉQUENT CONSERVER SON REÇU DE CAISSE OU SA FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA FICHE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie limitée ne s'applique qu'à la réparation ou au remplacement des pièces jugées défectueuses dans des conditions d'usage et d'entretien normales et considérées comme telles par Weber après examen. Après certification de la défectuosité et approbation de la demande d'indemnité, Weber s'engage à réparer ou à remplacer sans frais les pièces en question. Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, vous devez toutefois régler d'avance les frais de transport. Weber s'engage pour sa part à retourner à ses frais les pièces à l'acquéreur.

La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les défectuosités de fonctionnement résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une modification, d'un acte de vandalisme, d'une installation inadéquate, d'un entretien ou d'une réparation inappropriés ou d'une négligence découlant de l'inexécution d'un entretien normal et périodique. Les dommages survenus par suite d'intempéries graves comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades ou par suite d'une décoloration occasionnée par une exposition directe ou indirecte (par contact avec l'atmosphère) aux produits chimiques ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Weber ne doit en aucun cas être tenue responsable des dommages indirects ou accessoires en vertu de la présente garantie ou de toute autre garantie implicite. La présente garantie, qui s'applique aux États-Unis et au Canada, vous confère des droits juridiques particuliers ou d'autres droits qui peuvent varier d'un État à un autre.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por este medio garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este refrigerador **Weber Wok™**, que el mismo estará libre de defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de la compra, así: 1 año cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que se adjuntan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de su compra. POR LO TANTO, USTED DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE LA VENTA O FACTURA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estén defectuosas en circunstancias normales de uso y servicio, y que de acuerdo con el examen indiquen, a satisfacción de Weber, que tienen defecto. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber elegirá reparar o reemplazar dichas partes sin costo alguno. Si se le solicita devolver partes defectuosas, los costos por transporte se pagarán por anticipado. Weber devolverá las partes al comprador por medio de flete o franco de porte pagado previamente.

Esta Garantía limitada no cubre ningún desperfecto o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inadecuada o mantenimiento o servicio inadecuados, o errores al realizar el mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o daño debido a condiciones extremas de clima tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no los cubre esta Garantía limitada.

Weber no se responsabilizará de acuerdo con ésta o cualquier otra garantía implícita por cualquier daño incidental o consecuente. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado. Esta garantía es aplicable en EE.UU. y Canadá.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com™